

Бананово - финиковый пудинг

Автор: Жаха

01.01.2011 18:31 -



Время приготовления: 45 мин. Порций: 8 1 порция: 450,7 ккал, белки - 6,8 г, жиры - 27,4 г, углеводы - 44,2 г.

Требуемые ингредиенты

- 150 г блинной муки 1 ч. л.
- разрыхлителя для теста 130 г
- сливочного масла
- 2 крупных яйца
- 1 банан
- 150 г фиников
- 50 г очищенных грецких орехов Для соуса:
- 200 г белого шоколада
- 100мл сливок жирностью 9% • растительное масло для смазывания форм

1 Муку просеять в миску, смешать с разрыхлителем. 2 Финики разрезать пополам, вынуть косточки, а мякоть мелко нарезать. Орехи крупно порубить ножом. Банан очистить и пестиком размять в пюре.

3 Сливочное масло нагреть до комнатной температуры, положить в мучную смесь и перемешать. Добавить сахар, яйца, нарезанные финики, орехи и банановое пюре. Перемешать до получения однородной массы.

4 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать растительным маслом 8 небольших формочек для пудинга. Разложить тесто по формочкам, поставить их на решетку и выпекать 20-25 мин. Дать остыть в формочках.

5 Приготовить шоколадный соус.

Бананово - финиковый пудинг

Автор: Jaxa

01.01.2011 18:31 -

6 В небольшую кастрюлю влить сливки. Шоколад разломать на кусочки и добавить к сливкам. Нагревать на очень медленном огне, постоянно помешивая, пока шоколад полностью не растает. Перевернуть остывший пудинг на порционные тарелки; снять формочки. Полить пудинг шоколадным соусом.

Подавая к столу, можно украсить пудинг свежими ягодами - например, клубникой или консервированными фруктами.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}